

کوکنگ گروپ میں ایڈ ہونے کے لیے اس
نمبر پر واٹس اپ کریں

03441000784 Ibrahim Chef

Chef Club PK

چٹنی گوشت

چٹنی گوشت

اجزاء:

- بیف بون لیس — 1 کلو
- پیاز — 1 عدد
- ٹماٹر — 5 عدد
- تیل — 1 تہائی کپ
- نمک — 1 چائے کا چمچ
- لہسن — 1 کھانے کا چمچ
- ادھرک — 1 کھانے کا چمچ
- ہلدی — آدھ چائے کا چمچ
- چلی پاؤڈر — 2 کھانے کے چمچ
- لیموں کا رس — 3 کھانے کے چمچ

بگھار کے لئے:

• تیل — 1 چوتھائی کپ

• کڑی پتہ — چند عدد

• ثابت لال مرچیں — 10 سے بارہ عدد

• زیرہ — 2 کھانے کے چمچ

ترکیب:

گوشت میں ہلدی اور لال مرچ ملائیں۔

ایک برتن میں ایک لیٹر پانی ڈالیں اور گوشت کو آبل

آنے پر گلنے تک پکائیں۔

چولہے سے اتار کر گوشت کوٹ رکھیں۔

تیل گرم کر کے اس میں ادراک، لہسن اور پیاز فرائی کر لیں۔

ٹماٹر چھیل کر چاپ کریں اور کری میں ملا کر پکائیں اور اس میں گوشت اور لیموں شامل کر کے پانچ منٹ تک پکا کر اتار لیں۔

بگھار کے لئے:

تمام اجزاء کو پکا کر گوشت پر ڈالیں۔

اوپر سے چٹنی اور ہرا دھنیا اور ہری مرچ شامل کر کے پیش کریں۔



Chef Club

اسلام علیکم!

ممبرز ہمارا اس گروپ بنانے کا مقصد آپ تک عمدہ اور لذیذ کھانوں کی (Recipes) پہنچانا ہے۔

Chef Club میں ہم نے دو گروپس متعارف کروائے ہیں۔

اس گروپ میں شامل ہونے کیلئے Boys اپنا نام اور اپنے شہر کا نام پرسنل چیٹ میں سنڈ کریں جبکہ

Girls کو اس گروپ میں شامل ہونے کیلئے پرسنل چیٹ میں (Voice Message) کرنا ہوگا

جو مکمل راز میں رکھا جائے گا۔

نوٹ: اس گروپ میں صرف اور صرف (cooking) کی پوسٹ شئر کریں۔ خلاف ورزی کرنے

والے ممبر کو Remove کر دیا جائے گا۔

Group Admin

Ibrahim Chef

0344-1000784